

27日は白山めぐみん給食です

はくさんし たんじょう

ねん

白山市が誕生して2月1(月)で17年になります！

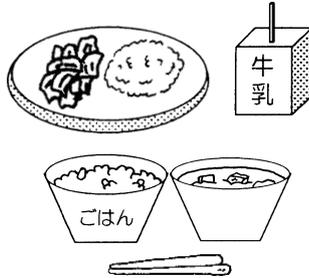
きょうのこんだて

ごはん ぎゅうにゅう 牛乳

かたどうふカツ ごまだれ

ふぐのこパスタ

はくさん 白山とうにゅうスープ



はくさんし まつとうし みかわまち つるぎまち

白山市は、松任市、美川町、鶴来町、

かわちむら よしのだにむら とりごえむら おぐちむら
河内村、吉野谷村、鳥越村、尾口村、

しらみねむら がっぺい へいせい ねん がつ にち
白峰村が合併し、平成17年2月1日

たんじょう
に誕生しました。



かたどうふカツ

かたどうふは、雪深い白山ろくの冬のタンパク源として、古くから食べられています。

とうふには、なめらかな絹ごしとうふ、味の濃いもめんとうふと、堅とうふがあります。かたさによって、大豆と水の割合が異なり、かたどうふは、最も大豆の割合が多いので、しっかりとした食べごたえと、大豆の濃い味がします。

今日は、かたどうふカツなって登場です。



はくさんし し ば さん ぶ つ
白山市の地場産物を
たくさん使いました！



ふぐのこパスタ

『ふぐのこ』とは、美川地区で作られている世界的にもめずらしい食材です。普通ふぐの卵には猛毒が含まれているのですが、その毒が塩とぬかに2年つけることによって毒をなくしてしまふことができます。この方法は江戸時代から続く製法で一部の限られた地域だけが作ることでできます。今日はパスタに入って登場です。



はくさん 白山とうにゅうスープ

木滑なめこは白山ろくでは昔からブナやとちの倒木に自生していました。木滑なめこは通常のなめこと比べると倍以上の大きさがあります。

今日の白山とうにゅうスープは、木滑なめこと白山市の冬野菜を煮込んで作りました。



私たちが暮らしている白山市には山・海・川の恵みがたくさんあります。いつまでも自然豊かな住みやすい白山市でいてほしいですね。今日は、私たちが住んでいる白山市の食の恵みに感謝して食べましょう。

